

VANITY FAIR

Alberto Cotta
Ramusino, in arte
Tananai, 29 anni.
È appena uscito
il suo nuovo album
CalmoCobra.

*Tutto in una notte:
gli amici,
le storie d'amore,
la musica.
Siamo entrati*

NEL MONDO DI TANANAI

*Vanity Living***ACQUA E ROCCIA**

Sul lago nel Garda Trentino, che comprende tra le altre località Arco e Riva del Garda. La zona è celebre per l'arrampicata e gli sport acquatici e il suo clima mediterraneo, ma anche per prodotti locali come l'olio (gardatrentino.it, visittrentino.info).

VIAGGI

Se non ORA, quando?

Si chiama così il vento del **GARDA TRENTINO**: è lui che fa crescere gli ulivi estremi qui al 46° parallelo, e in autunno rende tutto più dolce. Siamo andati a vedere l'effetto che fa

di ANNA MANISCALCO
foto TOMMASO PRUGNOLA

Vanity Living

È il vento che fa tutto, sull'**Alto Garda**. Si chiama «Ora», e soffia da sud in tarda mattinata, addolcisce il clima trentino da **Riva del Garda**, e lo rende mediterraneo. I centri turistici e del *kurort* – il luogo di cura per gli austriaci – fino alla Grande Guerra, terre di sanatori, oggi sono diventati punti di riferimento per chi ama lo sport e i prodotti agroalimentari di qualità. Grazie al vento, sempre lui: gonfia le vele delle barche e permette la crescita degli ulivi. Siamo vicino al 46° parallelo: la fascia più a nord per gli ulivi estremi. E pure in un autunno più rigido del solito, dove le cime intorno sono già innestate, si cammina lungo il **Sentiero dell'Olio** senza felpa, su tratti sterrati, passaggi sulla vecchia mulattiera e un'occasionale panchina, con tanto di targa dedicata all'Asburgo di turno, che lì si sedeva per ammirare la vista lago tra gli alberi. Il sentiero si snoda attraverso l'olivaia di **Arco**, la più estesa e una delle più antiche: al percorso sono state aggiunte 14 installazioni interattive. Lo percorriamo nel momento di quiete prima dell'inizio della raccolta, che dura circa un mese e viene fatta ancora in maniera artigianale. Accanto agli ulivi ogni tanto spunta un tubo: è un sistema di irrigazione sotterranea per fare fronte a situazioni climatiche estreme. La xyllella qui non ha le condizioni per prosperare: per proteggersi invece dalla mosca bianca, gli olivicoltori usano delle esche, secchielli gialli appesi alle piante che permettono di non ricorrere a pesticidi. Più secchielli ci sono, più la mosca starà lontana: anche gli ulivi hanno la loro immunità di gregge.



I SEGRETI DELL'OLIO

Dall'olivaia, il passaggio naturale è al frantoio. «Quest'anno», spiega Jacopo Govoni di OlioCru, «ci sono tanti frutti». Si sono già portati avanti con il loro olio, per il denocciolato usano solo olive molto verdi. «Rispetto al vino, la qualità dell'olio dipende tantissimo dal frantoio e dal frantoiano, una professione altamente specializzata che sta scomparendo», racconta. Tra i rumori dei singoli ingranaggi, dalla tramoggia al frangitore, il frantoiano è il direttore d'orchestra che a occhio, orecchio e naso riesce a capire di che cosa ha bisogno l'olio. Lì viene prodotto il franto, quello classico che prevede la frantumazione anche del nocciolo, e appunto il denocciolato. Come nella migliore tradizione italiana, dell'oliva non si butta niente: il residuo solido di buccia e polpa che si ottiene dalla spremitura diventa una pasta rustica, chiamata molche. Ci si fa il pane, ma si mangia anche su un crostino. Non si trova in altre zone del Trentino, e adesso che i processi produttivi lasciano meno residui le molche vengono fatte apposta dai frantoi. Il nocciolo viene



TEMPO DI RACCOLTO

Il 2 e il 3 novembre nel Garda Trentino c'è Frantoi Aperti, tra visite e degustazioni di olio. Il Sentiero dell'Olio con le installazioni verrà inaugurato nell'occasione. *Sopra*, una veduta di Riva del Garda. *A sinistra*, dettagli di Arco.

utilizzato come combustibile; loro lo impiegano anche in una linea di cosmesi. L'avanzo di pasta di olive diventa una polvere proteica: «Si può aggiungere a un piatto, magari su un risotto», dice Govoni. Con una spiccata amarezza che la fa somigliare al caffè, non starebbe male neanche su un dolce.

A PRANZO DA PETER

Per la nostra gioia, le materie prime della zona danno anche impulso alla creatività in cucina. Il pesce di lago ispira i piatti degli chef David Cattoi (Antiche Mura), Sebastian Sartorelli (Hosteria Toblino),

WATCHSOME FILM PRODUCTION

Vanity Living



Damiano Goldin (La Terrazza): per la serata Fizz&Fish del **Mese del Gusto**, che ha coinvolto gli studenti dell'alberghiero di Riva del Garda, il Cfp Enaip, Cattoi ha affiancato il carpione ai funghi shiitake (a km zero: è l'azienda agricola Gua che li ha portati in Trentino), Sartorelli ha omaggiato Gualtiero Marchesi con la trota in saor dentro un raviolo aperto, Goldin ha combinato sempre la trota con porcini, castagne e un limone in carpione all'aceto di melograno per una nota di acidità. La ricerca a partire dagli ingredienti si fa stellata poi da **Peter Brunel**. Nel suo menu degustazione Grandi Classici si gioca sull'aperitivo Trentin-Negrone, che reinterpreta il cocktail in chiave locale, con un goccio di amaro Foletto, ma si spinge ancora più a nord: il suo Ricordo di Lofoten, tra alici marinate e peperone piquillo fa volare dal 46° parallelo al 68° in un solo boccone. Speciale la cantina, pluripremiata, tra etichette del territorio e proposte di abbinamento analcoliche (mai provata la barbabietola fermentata con un secondo piatto vegetale?).

ACCANTO ALLE MONACHE

Proprio per dare risalto alle realtà locali, Manuel Mutschlechner e Steffi Happacher hanno deciso di non aprire un ristorante nel loro hotel, il **Monastero Arx Vivendi** di Arco, nato tre anni fa, ma lasciare che i clienti sperimentino in giro. «È stato il Monastero a trovarci», racconta Manuel. Vivevano a Zurigo, lui lavorava nella finanza,

CHE CONVENTO!

Sopra, la sala del Monastero Arx Vivendi ospita eventi come quelli del Mese del Gusto (fino al 10 novembre). *A destra*, dall'alto, una barca sul lago. Il piatto Ricordo di Lofoten di Peter Brunel ad Arco. La piscina del Monastero Arx Vivendi e la parte dove ancora vivono le monache.



lei nel marketing. Vengono a sapere di questo monastero in vendita, e da lì la decisione di spostare la famiglia in Trentino. Oggi, non cambierebbero niente: gli ospiti trovano da loro la quiete delle camere, che hanno mantenuto la sobrietà delle celle di un tempo, e si godono i trattamenti della spa e dell'hamman (aperti ai non ospiti solo su prenotazione). Rapporti di vicinato con le monache di clausura rimaste? «Ottimi. Due di loro sono venute a vedere la struttura dopo i lavori, hanno apprezzato».

IL QUADRO RITROVATO

Gli ospiti sono soprattutto tedeschi, amanti storici di queste zone, ma il panorama sta un po' cambiando: nella zona arrivano più polacchi, più ungheresi e c'è un'apertura verso il mercato arabo. Arco e Riva del Garda sono frequentatissime per gli sport, dall'arrampicata nelle numerose falesie alla navigazione sul lago. Per le stradine lastricate delle due località, le persone si affollano quasi come fosse piena

estate. Si sta riaffermando però anche un'identità culturale. In fondo, pure Goethe e Rilke amavano passeggiare tra gli ulivi. A Riva del Garda il **Mag - Museo Alto Garda**, diretto da Matteo Rapanà, propone mostre fotografiche, pittoriche e ha una sezione dedicata all'archeologia locale: si trova in una fortezza del XII secolo, affacciata sul lago. Nel centro di Arco, invece, si trova la **Galleria civica Giovanni Segantini**, dedicata al pittore apolide, ma originario di qui. «Il suo figlioccio, Ettore Bugatti (*quello delle auto*, ndr), di terzo nome faceva Arco», racconta Giancarla Tognoni, responsabile delle Attività culturali del Comune. La prossima mostra avrà come clou «la più importante acquisizione fatta fino adesso», spiega l'assessore alla Cultura Guido Trebo: *Sole d'autunno*, mai più vista in pubblico dal 1954. Nella tela, una donna e una mucca. Segantini lo aveva ambientato in Svizzera, eppure, se lo guardi, la luce ti riporta qui.